

A PÁLINKA ELŐÁLLÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS JOGSZABÁLYVÁLTOZÁSOK (2010) – ELŐÁLLÍTÁSI FELTÉTELEK, ADÓZÁSI KÖTELEZETTSÉGEK – HATÁSAINAK VIZSGÁLATA A GYAKORLATBAN

Zsótér Brigitta – Molnár Anikó

Absztrakt: Kutatásunk témája a pálinka előállítás terén a 2010-ben bevezetett jogszabályváltozások – előállítási jogosultság további engedélyezése, jövedéki termékekre vonatkozó adójogszabályok változása – hatásainak vizsgálata a gyakorlatban. Kérdőíves vizsgálatot végeztünk a bérfőzetőkkel, hogyan vélekednek a meghozott rendeletekről, valamint mennyiben befolyásolta ez főzetői szokásukat. A primer kutatáshoz tartozik 5 interjú, amit a témában szakmailag jártasabb személyekkel készítettünk. A bér- és kereskedelmi főzdek üzemeltetői, illetve a magánfőzők kifejezték véleményüket, és megosztották velünk az utóbbi 4 év tapasztalatait. A 43 hektoliterfok mértékig bevezetett 0 forintos adófizetési kötelezettség pozitív hatással volt a bérfőzésre. A magánfőzés engedélyezése megosztotta a bérfőzetők véleményét, viszont a főzdek üzemeltetői rámutattak a bejelentési kötelezettség hiányára, ami negatív következményeket vonhat maga után.

Abstract: The subject of our research is the examination of effects of changes in law, introduced in 2010, in the field of the distillation of 'pálinka', like further assignment of distillation rights and changes in tax laws concerning products subject to excise duty. We have carried out questionnaire surveys with leased distillers on what they think of the orders and also on how much it affected their distilling habits. The primary research includes 5 interviews made with people who are professionally more competent in this subject. The owners and operators of the leased and commercial distilleries together with the private distillers expressed their opinions and shared their experiences about the last four years with us. The tax obligation of 0 forint introduced to 43 volume percentage has a good effect on the leased distillation. Permission of private distillation has divided the opinion of the leased distillers, and the owners of distilleries underlined the lack of the duty of registration which may have negative consequences.

Kulcsszavak: pálinka, hektoliterfok, bér- és kereskedelmi főzdek

Keywords: pálinka (brandy), volume percentage, leased and commercial distilleries

1. Bevezetés

Kutatásunk témája a pálinka előállításával kapcsolatos jogszabályváltozások hatásai a gyakorlatban, amelyben az előállítási feltételeket, valamint az adózási kötelezettségeket vizsgáltuk meg.

A felmérés kiterjed a bérfőzetők véleményére, ezen kívül a magánfőzetők meglátására a korábban meghozott törvényről, valamint rendeletről (2010). Mindemellett a szakmában jártas személyek – bér- és kereskedelmi szeszfőzde üzemeltető – véleményét is felmértük a témával kapcsolatban.

A következő hipotéziseket vizsgáltuk:

- 1.) A 43 hl (hektoliterfok) előállításának mértékéig bevezetett 0 forint adófizetési kötelezettség megnövelte a pálinkafőzés iránti kedvet a bérszeszfőzdekben.

- 2.) A jogszabályváltozások liberalizálását követően elterjedt a legális otthoni pálinkafőző készülékek száma.
- 3.) A szakmai tudás, a magas költségek és a nem megfelelő minőségű pálinka miatt az otthonfőzetők kedve alábbhagyott.
- 4.) A bérfőzetők nem főzetnék ki cefréjüket, ha az meghaladná a 43 hlf-ot, és utána adót kellene fizetni.
- 5.) A vizsgált területen, a bérfőzetők életkorát tekintve, leginkább az idősebb, 45 év feletti személyek veszik igénybe a bérszeszfőzde szolgáltatását.

A kutatásunk célja, hogy saját vizsgálat során ezeket a hipotéziseket alátámasszuk, vagy elvessük.

2. Szakirodalom feldolgozása

Igen sok szakirodalmi munka található a témával kapcsolatban. Ezek közül kiemelnénk Balázs (1998, 2004) a magyar pálinkával, valamint ennek előállításával foglalkozó munkáit. A házi pálinkafőzéssel kapcsolatos ismeretekhez nélkülözhetetlen Békési és Csarnai (2010) könyvének a tanulmányozása. A gyümölcspálinka-főzésről Szabó (2012) munkájában olvashatunk részletesen.

Legelőször a pálinka fogalmát tisztáznánk. A pálinka semmilyen adalékanyagot (cukor, méz) nem tartalmazó, 100%-ban gyümölcsből, erjesztéssel készült gyümölcscefre lepárlásával nyert párlat. Az Európai Unió területén kizárólag (export esetén is) csak Magyarországon termelt és termelt gyümölcs az alapanyaga, melynek alkoholfoka minimum 37,5% V/V. A pálinka nevet, kizárólag Magyarország, a barackpálinka nevet még 4 osztrák tartomány használhatja (Jónás, 2006; Panyik, 2013).

Az alkoholos erjedés már ősidők óta ismert. A lepárlás folyamata viszont csak az ezredforduló után terjedt el a világban. A XVI. század végéig a desztillációval előállított szeszt csak gyógyszerként alkalmazták, ami bizonyítja az „aqua vitae”, azaz az „élet vize” elnevezését a szesznek. Földrajzi fekvéstől függően nevezték még „aquavit”-nek, illetve „lebenswasser”-nek. A párlat XV–XVI. század végére kereskedelmi cikk lett. 1722-ben jelent meg olyan dokumentum, amelyben a „pálinka” megnevezést először használták. Erre azért volt szükség, hogy megkülönböztessék a gabonából készült párlatokat, a borból készült párlatoktól. A gyümölcspálinka néhány évvel később terjedt el. Magyarországon a szeszdót 1850-ben vezették be, ettől az időponttól beszélünk az előállítással kapcsolatban felmerülő, az állam javára megfizetendő adónemről (Békési és Pándi, 2005; Panyik, 2013).

A következő jelentős változást a szeszmérő gépek kötelező gyakorlati alkalmazásának bevetése jelentette 1924-től. A gépek azt a célt szolgálták, hogy kimutassák a rajtuk átfolyt szesz mennyiségét és erősségét, ezáltal mérhetővé és ellenőrizhetővé tették az előállított mennyiséget. További fordulatot jelentett a II. világháború utáni államosítások sorozata. Az 1949 után bevezetett rendeletek kárt okoztak a termelőknek és az állami iparnak egyaránt, ugyanis a főzdek által

termelési időszakonként előállítható pálinka mennyiségét, és a kifőzhető mennyiséget az állam szigorúan meghatározta (Békési és Pándi, 2005).

A pálinka előállítás terén a legnagyobb áttörést az 1982-es előállítási jogosultságra vonatkozó rendelet jelentette. A rendelet értelmében „Magánszemély – pálinka bérfőzés céljára – legfeljebb 500 liter főzőüst kapacitású főzdét létesíthet.” Ennek következtében megkezdtek a termelést az állami szeszfőzdék mellett a magántulajdonban lévő bérszeszfőzdék is (Békési és Pándi, 2005). Itt meg kell jegyeznünk, hogy mindez kihatással lehetett mind a társadalomra, mind a gazdaságra (azon belül pl. a turizmusra) (Illés, 2007). A pálinka esetében a gyümölcs fontosságán túlmenően a helyi jelleg kap nagy hangsúlyt; tájjellegű termékről van szó, amely kultúránk fontos részét képezi a pálinkánál is éppúgy, mint a zöldségek, gyümölcsök területén (Gál, 2008).

2010-ben az előállítási jogosultság tekintetében további engedményt tettek a jövedéki szabályozásban. Ezzel teret engedtek a maximum 100 liter űrtartalmú főzőüst magánbirtokban tartásának. A 2003. évi CXXVII. törvény értelmében: „Magánfőzésben a párlatnak a magánfőző lakóhelyén vagy gyümölcsöse helyén használható, legfeljebb 100 liter űrtartalmú, párlat-előállítás céljára kialakított desztillálóberendezésen a magánfőző által végzett előállítása évente legfeljebb 2 hektoliter tiszta szesz mennyiségig engedélyezett” (hatályos 2010.09.27-től).

Ezzel egyidejűleg módosultak az előállításra került jövedéki termékek (pálinka) után fizetendő adójogszabályok. Az adóalapja minden esetben az előállításra került és számba vehető 100 térfogat százalékos tartalommal hektoliterben meghatározott 20 C-on mért etil-alkohol mennyiség, illetve magánfőzés esetén a vámhatósághoz bejelentett alapanyag mennyisége. Szeszfőzdében bérfőzés, valamint magánfőzés keretében előállított párlat után adóévenként legfeljebb 50 l (gyümölcs-szesz liter) mennyiségig 0 forint, az 50 l meghaladó mennyiség után 333 385 forint/100 hlf megfizetésére kötelezett.

Amennyiben a magánfőző, a magánfőzés keretében meghaladja az előállított 50 liter mennyiséget, az adott adóévben adóbevallási és adófizetési kötelezettség terheli. Fel kell hívni a figyelmet arra is, hogy a pálinkafőzés során, a gyümölcs feldolgozása folyamatában, több fázisban hulladék keletkezik, amely – adott esetben – veszélyes hulladéknak minősül. Az előpárlat és az utópárlat toxikus vegyületeket tartalmaz, illetve fémes mellékíze miatt nem használható, továbbá a cefre maradványa is hulladék. Ezeket az anyagokat a környezeti piacon, a jogszabályoknak és a társadalmi normáknak megfelelő módon kezelni kell, elhelyezni szükséges (Gál, 2003). Aggodalomra adhat okot, hogy az otthoni főzésnél ezen anyagoknak mi lesz a sorsa?

3. Anyag és módszer

3.1. Szekunder kutatás

A szekunder adatok, már létező, azaz már valamilyen célból összegyűjtött adatok. A másodlagos forrásaink a témával kapcsolatos szakirodalmi munkák és az interneten található információk. Az irodalmi áttekintésben leírtuk a pálinka fogalmát, összefoglaltuk a pálinka adózásának történetét.

3.2. Primer kutatás

A primer adatok megszerzésének két módszere van, a kvalitatív (minőségi) és a kvantitatív (mennyiségi). Ez a két eljárás nem helyettesíti, hanem kiegészíti egymást. A minőségi eljárás strukturáltan feltáró kutatási módszer, amely kis mintán alapul, és a probléma természetének megértéséhez járul hozzá (pl.: interjúkészítés). A mennyiségi eljárásnak célja a hipotézisek alátámasztására olyan adatok keresése, ami statisztikailag értékelhetők, számszerűsíthetők (pl.: kérdőívkészítés). A megfigyelés, a kísérlet, a megkérdezés az elsődleges adatgyűjtés fő módszerei. A kutatásunk során a megkérdezéses adatgyűjtésen belül, a kérdőív és az interjú eljárásmódját választottuk (Horváth, 2004).

3.2.1. Kérdőív

A kérdőívet a békés megyei bérfőzetőkkel töltöttük ki 2014 szeptemberében, annak érdekében, hogy megtudjuk, mi a személyes véleményük a változtatásokról és a kapott válaszokból következtetéseket vonjunk le. A kapcsolatot személyesen vettük fel velük a bérszeszfőzdekben. A kérdőívet pár sor bemutatkozással kezdtük, valamint ismertettük a kutatásunk célját. Biztosítottuk a válaszadókat az anonimitásról. Összesen 16 kérdésből állt a kérdőív, a kitöltők száma 141 fő volt, a kiértékelhető kérdőívek száma 141 db.

A leggyakoribb kérdéstípusok, amiket alkalmaztunk nyitott és zárt kérdések (Horváth, 2004):

- Nyitott kérdésekre a válaszadó saját szavaival válaszol.
- Zárt kérdések azok, amelyekre előre megadott választ adunk, és a válaszadónak választania kell közülük. Ezen belül lehetnek alternatív (eldöntendő), szelektív (ebben az esetben előre megadjuk a válaszlehetőségeket, de helyet biztosítunk az önálló vélemény kifejtésére is), és skálarendszeres (amikor nem csak minősítünk, de a válasz intenzitását is megadjuk) típusúak (Horváth, 2004).
- Tényre vonatkozó kérdések (pl.: életkor, nem), sorba rendezési kérdés, valamint értékelő kérdés.

Figyeltünk arra, hogy kövessük a kérdőívkészítés szabályait (Horváth, 2004):

- Egyszerű, érthető, határozott, egyértelmű kérdéseket tegyünk fel.
- Nyelvezete érthető legyen.

- Ne tegyünk fel túl sok kérdést.
- A kérdések változatosak legyenek.
- Ne használjunk befolyásoló vagy rávezethető kérdéseket.

A kérdések célszerű sorrendje (Horváth, 2004):

- 1.) Bevezető kérdések,
- 2.) Bemelegítő kérdések,
- 3.) Fő téma kérdései.

A bevezető kérdés feltevése azért lényeges, hogy kiszűrjük azokat az embereket, akik nem jártasak a témában. A bemelegítő kérdések segítenek ráhangolódni a tárgyra, majd az utolsó részben rá lehet térni a kulcsfontosságú témákra.

A kérdőívezés hátránya, hogy a válaszadók nehezen elérhetők, és ha el is érjük őket, lehet passzívan állnak a kitöltéséhez. A kérdőíveket az SPSS program segítségével értékeltük ki.

3.2.2. Interjú

A témában jártas 5 fővel készítettünk interjút szintén 2014 szeptemberében. Két kereskedelmi, és egy bérsheszszőzde üzemeltetőjével beszélgettünk a 2010-ben bevezetett jogszabályokról, valamint két olyan személyt kérdeztünk meg a véleményéről, tapasztalatairól, akik megpróbálkoztak a magánfőzéssel.

4. Vizsgálat és eredményeinek értékelése

4.1. Kérdőív kiértékelés

A kérdőívet összesen 141 bérőzetővel töltöttük ki. Összesen 15 kérdést kellett megválaszolniuk. Egyes kérdésnél indoklást is kértünk. A füzesgyarmati és a köröstarcsai szeszőzdeben vettük fel velük a kapcsolatot, ezáltal – ha úgy engedte idejük – személyesen is el lehetett beszélgetni, ami során több dolgot lehetett megtudni a véleményükről, nézetükről.

A kérdőívben két kérdés a demográfiai adatokra kérdezett rá. A bérőzetők korcsoportjának és a nemek arányának megoszlásának vizsgálata volt a célunk. A kitöltők közül 34 személy nő volt, 107 személy pedig férfi. A bérőzetők nagy többsége, 76%-a férfi.

Az egyik hipotézisünkben azt feltételeztük, hogy javarészt a 45 évnél idősebb személyek főzetnek bérőzés keretében. A felmérésből kiderült, hogy a válaszadók többsége (73%) a 45–55, 56–65 és a 65 év feletti korosztályba tartozik. Meglepően tapasztaltuk, hogy a főzetők 21%-a már betöltötte a 65. életévét. Indoklasként azt a választ kaptuk, hogy ők inkább a szeszőzdeben előállított, tiszta pálinkát részesítik előnyben, ugyanis így pontosan tudják, mit isznak. A feltételezésünk, hogy a 45 évesnél idősebb korosztály főzet szívesebben pálinkát, bebizonyosodott (73%).

A kitöltők 76%-a már 2010-et megelőzően is főzetett pálinkát. Természetesen pár személy megemlítette, hogy 2010 előtt 1–2 évben volt, hogy nem főzetett, mivel nem volt elegendő mennyiségű gyümölcsük, de ez a tényező a kutatás szempontjából elhanyagolható, mivel a 2010–14-es időszakot vizsgáltuk. 18 válaszadó 1–3 éve, 15 pedig pontosan 2010 óta állítat elő pálinkát.

A megkérdezettek 65%-át nem befolyásolta a 0 Ft-os adótétel bevezetése. Indoklásuk egyöntetű volt, miszerint ha van megfelelő mennyiségű, cefrének alkalmas gyümölcsük, természetesen kifőzetik. Bár anyagi szempontból jobban megéri, mégsem főzetnek ennek köszönhetően több mennyiséget, csak ami megterem nekik. 46 embertől (33%) azt a választ kaptuk, hogy befolyásolta őket.

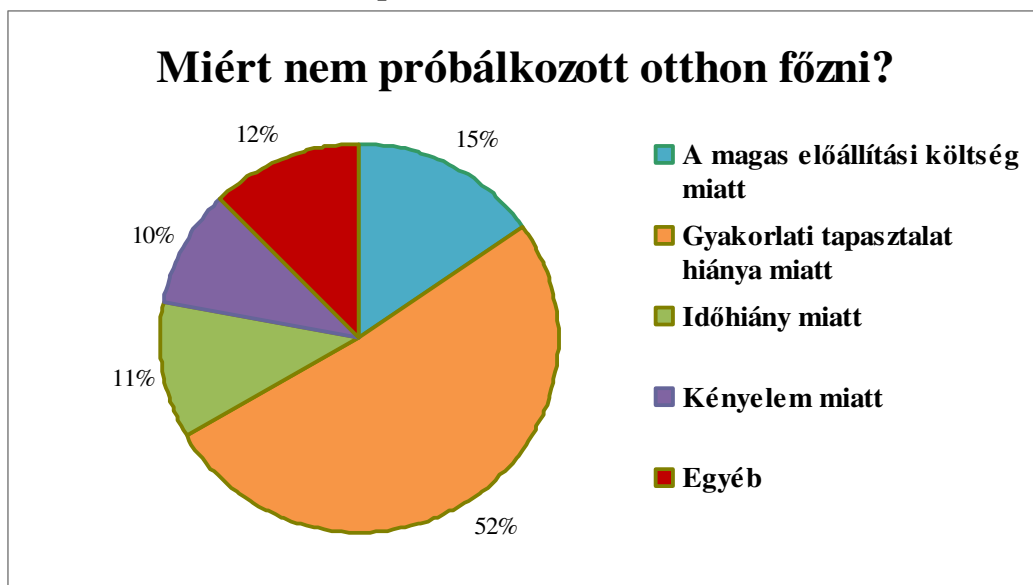
Közülük többen emiatt kezdtek el főzetni. Mások a korábbi évekhez képest, nagyobb mennyiségű cefrét főzetnek ki, de nem érik el a 43 hlf mennyiséget. Pár ember pedig azzal indokolta, hogy a 0 Ft-os adófizetési kötelezettségnek hála, nem kell elgondolkodniuk azon, hogy kifőzessék-e a megtermett gyümölcsüket, vagy sem. Az egyéb válaszlehetőséget az a 3 fő adta meg, akik nem saját maguk, hanem a párjuk, élettársuk döntött ebben a kérdésben.

Az SPSS program segítségével megvizsgáltuk a főzési gyakorlat kezdetét és a 0 Ft-os adótétel kapcsolatát. Akit befolyásolt a 0 forintos adókötelezettség, azok közül 30-an, már 2010 előtt is főzetek. 10-en csak ennek hatására 2010-ben kezdtek el, 3 személy pedig csak 1–3 éve főzet. Akiket nem befolyásolt, azok legnagyobb része már 2010 előtt is állítatott elő pálinkát. 10 fő csupán 1–3 éve veszi igénybe a főzdek szolgáltatását, és őket sem befolyásolta a jövedéki termékre meghozott adózási kötelezettségek változása.

Az indoklások a következők voltak: Csak pár éve rendelkeznek gyümölcsössel, vagy nem régen költöztek a térségbe, és azelőtt nem foglalkoztak ilyesmivel. 5 olyan kérdőív kitöltő volt, akik pontosan 2010 óta főzetnek, viszont őket sem befolyásolta az adótétel. A vizsgálat során levonhatók a következtetések, miszerint a régebb óta főzető személyek álláspontja szerint, nem gyakorolt rájuk nagy hatást a 0 forintos adótétel. Ez a megállapítás nem azt jelenti, hogy figyelmen kívül hagyták, hanem, hogy az előző évekhez hasonló, és nem nagyobb mennyiségben főzetnek. A kérdőív kitöltése közben megejtett beszélgetés során, természetesen mindenki pozitívnak gondolja a meghozott rendeletet, mivel nem kell adót fizetniük 43 hlf-ig. Az egy liter 50 V/V pálinkára eső előállítási költség lényegesen csökkent. Ennek következtében a 86 liter 50 fokos pálinka mértékéig az összes megtermett gyümölcsöt ily módon hasznosítják, nem hagyják kárba veszni.

A megkérdezettek közül 94%, 132 fő nem kísérletezett az otthoni főzéssel 2010 óta. 6%-a, tehát 9 személy főzött otthon az utóbbi 4 évben legálisan pálinkát. Meg kell említeni, hogy a meghozott Jövedéki Törvény 63§ (7) bekezdése alapján, egy háztartáson belül vagy magánfőzés, vagy bérfőzetés keretében lehet pálinkát előállítani. A két tevékenységet egyszerre nem lehet végezni.

1. ábra: A megkérdezettek indokai, hogy miért nem próbálkoztak otthon párlatot főzni (n=132)



Forrás: Saját gyűjtésű adatok, saját szerkesztés

Rákérdeztünk az előbb említett 132 embernél, hogy miért nem próbált otthon pálinkát előállítani. A válaszadók 15%-a a magas előállítási költség miatt.

Véleményük szerint olcsóbb megoldás, ha a bérbeszefőzdébe viszik cefréjüket, valamint a berendezés ára, csak hosszú távon térülne meg. A legtöbben (52%) a gyakorlati tapasztalat hiánya miatt nem fogott bele a magánfőzésbe, azt állítják, hogy a pálinkafőzés egy szakma, amit az embernek ki kell tanulnia. 11%-ának nem lenne ideje rá. 15 embernek pedig kényelmesebb kivinni az alapanyagot a főzdébe, és minden aggodalom nélkül kimenni a már kifőzött jó minőségű pálinkáért. 15%-a az egyéb válaszlehetőséget adta meg. Sokan a koruk miatt nem kezdtek bele, voltak, akik féltek, mert veszélyesnek tartották. Emellett volt olyan, aki az összes válaszlehetőséget lényegesnek tartotta.

Megállapítható, hogy az emberek nagy részének véleménye szerint, a magánfőzés esetében nélkülözhetetlen a szakértelem és tapasztalat. Ennek hiányában nem szívesen fognak bele.

A megkérdezettek közül, csupán 9 ember próbálkozott az otthoni főzéssel. 7-en közülük szabadidős tevékenységként kezdték el. Ebből 5 ember azért nem főz már otthon, mivel az előállított pálinka mennyiségével és minőségével nem volt megelégedve, így visszatért a szeszfőzdébe bérfőzetőként. A másik két válaszadó pedig időhiány miatt adta fel. Egy ember, anyagi okok miatt fogott bele, ugyanis úgy gondolta, hogy az otthoni berendezésen olcsóbban tudja előállítani a pálinkát.

Végül a magas költségek miatt abbahagyta ezt a tevékenységet. Ugyancsak emiatt fejezte be az otthoni főzést, azaz illető, aki azért vágott bele, hogy szakmailag képezze magát. A kevés adat tekintetében, nem vonhatunk le konklúziót.

További kérdésünk volt, hogy a kitöltők szándékoznak-e a jövőben főzőkészüléket venni? 100%, tehát 141 személy egyértelműen nem kíván ilyen berendezést vásárolni. Az indoklás majdnem minden esetben a *1. ábrán* feltüntetett tényezők voltak. Pár személy viszont azt válaszolta, hogy azért nem fog ilyenre pénzt kiadni, mert véleményük szerint ezt a törvényt el fogják törölni.

A továbbiakban arra kerestük a választ, hogy a megkérdezettek hány százaléka gondolja pozitívnak vagy negatívnak azt, hogy megengedték a legfeljebb 100 liter űrtartalmú párlat-előállítás céljára kialakított desztillálóberendezés magánbirtokban tartását. A megkérdezettek 65%-a negatívnak gondolja. Saját véleményük szerint ez a tevékenység veszélyes. Egyrészt azért, mert hallották a médiában, hogy volt, akinek a berendezése felrobbant. Másrészt azért, mert nem megfelelő minőségű pálinkát állítanak elő rajta, nem tudják beállítani a helyes szeszfokot, így magasabb lehet benne az etil-alkohol arány, ami káros hatással van az emberi szervezetre.

Sokan azt az indokot írták, hogy az illetők, akik otthon főznek, biztos nem tartják be a 43 hlf-os korlátot, tehát ezen felül főznek, és mivel nincs bejelentési kötelezettségük, így nem fizetik ki az utána eső adót, ami lényegében az állami bevétel számára kiesést jelent. Ezen kívül meggyőződésük van arról, hogy nem csak a saját, hanem a szomszéd, ismerős cefróját is kifőzik a desztillálóberendezésen. 35%, 49 fő meglátása szerint pozitív. Ők azzal indokolták válaszukat, miszerint ezzel a törvénnyel nagyobb szabadságot adnak az embereknek, valamint egyetértenek azzal a ténnyel, hogy aki tudja, az csinálja. Pár ember azzal érvelt, hogy akinek kevesebb mennyiségű cefréje van, annak jobban megéri a házi pálinkafőző berendezést alkalmaznia, így biztosan a saját alapanyagból készült pálinkáját iszhatja. Levonható az a következtetés, miképpen az emberek nagy része a magánfőzést nem preferálja a fent megemlített tények miatt.

Vajon azok az a megkérdezettek, akik már próbálkoztak az otthoni főzéssel, negatív, vagy pozitív választ adtak az előző kérdésre? A keresett adatokat az *1. táblázat* mutatja.

1. táblázat: Az otthonfőzés és ennek pozitív/negatív megítélése közötti összefüggések (n=141)

		Véleménye szerint, az a lehetőség, hogy engedélyezték a magánszemélyeknek az otthoni pálinkafőzést pozitív, vagy negatív?		Total
		Negatív	Pozitív	
Amióta engedélyezve van, hogy magánszemély otthon is állíthat elő pálinkát, azóta kísérletezett-e ezzel a tevékenységgel?	Igen	2	7	9
	Nem	90	42	132
Total		92	49	141

Forrás: Saját gyűjtésű adatok, SPSS program által összeállított táblázat

Azok közül, akik az utóbbi 4 évben főztek otthon párlatot, 7 ember vélekedik pozitívan a meghozott törvényről. 2 ember, bár élt a törvény adta lehetőséggel,

mégis negatív véleményt alkotott az otthoni főzésről. Tapasztalataik alapján nem lehet ekkora főzőkészüléken minőségi terméket előállítani. Az általuk főzött pálinka, ihatatlan volt, és magas etil-alkoholt tartalmazott. Úgy gondolják, hogy egyéb kitételeket is meg kellene hozni a rendeletben – pl.: szakmai hozzáértést –, vagy növelni a megengedett úrtartalom mennyiségét, és a bejelentési kötelezettséget bevezetni. A pozitívan vélekedő személyek, akik felhagytak a tevékenységgel, azzal indokolták, holott ők nem tudták megfelelően, reális költségen belül előállítani az általuk kívánt terméket, mégis aki ért hozzá, annak legyen törvényes módja tovább folytatni a tevékenységet.

Vizsgálat továbbá kiterjedt arra a kérdésre, miszerint a (45 évnél) fiatalabb, vagy a (45 évnél) idősebb korosztály ért egyet a jogszály változások liberalizálásával. Az adatokat a 2. táblázatban foglaltuk össze.

2. táblázat: A megkérdezettek életkorának, és a magánfőzésről való véleményüknek a vizsgálata (n=141)

		Véleménye szerint, az a lehetőség, hogy engedélyezték a magánszemélyeknek az otthoni pálinkafőzést pozitív, vagy negatív?		Total
		Negatív	Pozitív	
Életkor	18-45	24	14	38
	46-55	18	13	31
	56-65	33	9	42
	65 év felett	17	13	30
Total		92	49	141

Forrás: Forrás: Saját gyűjtésű adatok, SPSS program által összeállított táblázat

A 18 és 45 év közötti 38 fő válaszadó közül 24 személy negatívnak, 14 személy pozitívnak gondolja. A 46–55 közötti korcsoportból 18-an nem értenek egyet a magánfőzéssel, 13-an pedig igen. Az 56–65 év közöttiek esetében a 42 személyből 33 vélekedik negatívan erről. A 65 év felettiek esetében a 30 megkérdezettből 17-en ellene, 13-an mellette vannak a meghozott törvénynek.

Látható, hogy a 45 év alattiak jóval kevesebben vannak, mint az idősebbek, így a tisztán látás érdekében, nézzük százalékos formában a kapott eredményeket! A 45 évnél fiatalabbak 37%-ának pozitív, 63%-ának negatív a meglátása az otthoni főzésről. Az idősebb korosztály esetében hasonló eredményeket kaptunk. 34%-a egyetért, hogy behozták ezt a törvényt, 66%-a pedig ellenkezőleg vélekedik a dologról. Levonható az a következtetés, hogy a szeszfőzőkészülékek magánbirtokban tartásáról az idősebbek és a fiatalabbak is hasonlóan gondolkodnak. Egyik csoport sem preferálja jobban, mint a másik, természetesen a megkérdezettek körében.

Feltettük azt a kérdést a bérfőzetőknek, hogy van-e olyan ismerősük, akik otthon, saját berendezésen főzik ki a cefréjüket. 59% azt mondta, nem ismer ilyen személyt. 36% azaz 51 főzető 1–2 illetőről tudja, hogy magánfőző berendezéssel rendelkezik. 6% 3–5 ilyen tevékenységet végző főt ismer. Egy ember pedig több mint 5 olyan ismerőssel rendelkezik, aki otthon főz pálinkát. Meg kell említenünk -

mivel a megkérdezettek nagy része egy településen él - hogy átfedések is lehetnek. Tehát több válaszadó gondolhatott ugyanarra a személyre. Mivel a kitöltés anonim módon történt, így nem kérhettük meg őket a személyek megjelölésére. Ennek következtében nem tudunk pontos számot adni arról, hányan rendelkeznek otthoni főzőkészülékkel a bérfőzetők ismerősei között.

A továbbiakban megkérdeztük, hogy hány bérfőzetőnek van tudomása olyan személyről, aki bár megpróbálkozott az utóbbi 4 évben az otthonfőzéssel, mégis felhagyott vele. 84%-ának az ismeretségi körében nincs ilyen személy. 22 ember pedig 1–2 főről tud, aki befejezte a legális otthoni párlat előállítását. Tőlük arra is választ kaptunk, miért hagytak fel ezzel a tevékenységgel. A lehetőségek közül legtöbbször (8-an) a gyakorlati tapasztalat hiányát jelölték meg, 6 ember tudomása szerint az, akit ismernek nem volt megelégedve az általa előállított pálinka mennyiségével és minőségével. Öt személy úgy hallotta, hogy aki leállt a főzéssel a magas előállítási költség miatt tette. Három fő úgy értesült, miszerint ismerőse idő hiányában nem folytatta a magánfőzést.

Kérdéseink kiterjedek arra, hogy vajon a bérfőzetők közül, hány személy főztné ki cefréjét, ha az előállított termék mennyisége túllépi a 86 litert – a 0 Ft adófizetési kötelezettség keretét – és a felette keletkező tétel után meg kellene fizetnie az adót. A válaszadók 49%-a kifőztné. Válaszukat azzal indokolták, hogy már 2010 előtt is kifizették az adót, az előállított pálinka után, így természetesen, ha megteremne nekik az a gyümölcsmennyiség, amit pálinkafőzés céljára használnának fel, gondolkodás nélkül vállalnák a rájuk kiszabott adó megfizetését. 51%, tehát 72 fő a nem válasz mellett döntött. Ők azért nem főztné ki, mert nincs szükségük akkora mennyiségre, és nem is tudnának vele mit kezdeni. Ezen kívül drágának vélik az adó mértékét, így inkább lemondanának arról a mennyiségről.

Azon személyek közül, akiket befolyásolt a 0 forintos adótétel, 13-an mégis kifőztné ki cefréjüket. Ők azért fizetnék ki utána az adót, mert ha már megtermett a gyümölcs nem akarják, hogy kárba vesszen, illetve szerintük, még így is megéri, mert 86 literig nem kell kifizetni. 33 bérfőzető a nemmel válaszol. Egy részük a 0 forintos adófizetési kötelezettség miatt kezdett bele a bérfőzetésbe, mások a 86 litert elegendő mennyiségnek tartják. Harmadrészt olyan választ is kaptunk, hogy azért nem főztné ki, mert nem szeretnek adót fizetni. 92 személyt nem befolyásolt az adóváltozás. 55-en közülük előállítatná a 86 liter feletti pálinka mennyiséget. 2010 előtt is kifizették, és ha lenne ekkora mennyiségük, ezután is kifizetnék. 37-en viszont nem. A kapott válaszok szerint, nekik is elegendő ez a mennyiség, illetve, ha már 43 hlf-ig nem kell fizetni adót, akkor ők ennyi mennyiségig főztnének.

Az előzőekből levonhatók a következtetések, miszerint a bérfőzetők fele, ha lenne rá lehetősége, kifőztné az adóköteles tételt is. A másik fele, ellenben nem, mivel elég neki az alatta lévő mennyiség, és nem szívesen fizetne adót.

Mi a legfontosabb szempont a bérfőzetők számára a pálinka kifőzésénél? Megkértük a kitöltőket, rangsorolják 1-től 4-es skálán az alábbi szempontokat: a pálinka minősége, a pálinka mennyisége, a pálinka előállítási idejének rövidege, és a 0 forintos adótétel (3. táblázat).

3. táblázat: A legfontosabb szempont a bérfőzetők számára a pálinka kifőzésénél?

		Az 1. helyre sorolt	
		fő	%
Szempontok	A pálinka minősége	136	96,5
	A pálinka mennyisége	1	0,7
	Az előállítási idejének rövideje	1	0,7
	A 0 Ft-os adótétel	3	2,1
Total		141	100,0

Forrás: saját gyűjtésű adatok

A válaszadók 96,5%-a, tehát 136 ember számára a pálinka minősége a legfontosabb. Egy személynek a mennyiség a leglényegesebb. Egy bérfőzetőnek, azaz első, hogy időben kifőjön pálinkája. Három fő pedig a 0 forintos adótételt helyezte az első helyre. Kérdés nélkül a megállapítás, az hogy a minőséget preferálják elsősorban az emberek.

4. táblázat: A második legfontosabb szempont a bérfőzetők számára a pálinka kifőzésénél?

		A 2. helyre sorolt	
		fő	%
Szempontok	A pálinka minősége	4	2,8
	A pálinka mennyisége	49	34,8
	Az előállítási idejének rövideje	16	11,3
	A 0 Ft-os adótétel	72	51,1
Total		141	100,0

Forrás: Saját gyűjtésű adatok, SPSS program által összeállított táblázat

A 4. táblázatban látható, melyik szempontot helyezték a 2. helyre. A megkérdezettek fele a nulla forintos adókötelezettséget tette a fontossági sorrend 2. helyére. 49 bérfőzető a második helyre a mennyiséget helyezte. 16 embernek a minőség után az előállítási idő rövideje a legszámottevőbb.

Az eredmények arra enged következtetni, hogy a bérfőzetők elsősorban a minőséget részesítik előnyben, majd másodlagosan a nulla forintos adótételt. Véleményük alapján a mennyiség és az előállítási idő rövideje e tényezők mellett elhanyagolható. Pár személy megemlítette, hogy számára fontos még a főzde tisztasága, ugyanis jártak olyan helyen, ahol rossz tapasztalatokat szereztek e tekintetben.

Továbbá vizsgáltuk azt az összefüggést is, miszerint akik nem főzetnék ki 43 hlf felett a cefréjüket, hányadik helyre sorolták a 0 Ft-os adótételt. Összesen 72 személy nem főzetné ki a pálinkáját 43 hlf felett. Több mint a fele, 45 bérfőzető az adótételt a második helyre sorolta, ebből levonható a következtetés, hogy számukra kulcsfontosságú szerepe van a főzetésnél a 0 forintos adókötelezettségnek. (A 3.

táblázatra hivatkozva, egyértelmű hogy a kitöltők számára a pálinka minősége a legmeghatározóbb.) Két válaszadó számára, ez a tényező a legfontosabb. A maradék 25 személy a 3. illetve a 4. helyre sorolta. Indoklásuk az volt, hogy bár lényeges számukra a nulla forintos adótétel – mert nem kívánnak adót fizetni a pálinka után, valamint nem is főzetnék ki az adóköteles mennyiséget – mégis úgy vélik, hogy a többi három válaszlehetőség – a pálinka minősége, mennyisége, és előállítási idejének rövideje – jelentősebb számukra.

4.2. Interjú egy bérsszeszfőzde üzemeltetőjével

Interjút készítettünk a köröstarcsai és füzesgyarmati bérsszeszfőzde üzemeltetőjével. A véleményét kérdeztük a 2010-ben bevezetett jogszabályváltozásokról, ezen belül az adózási kötelezettségek változásáról, valamint az előállítási jogosultság területén tett engedményről. Ezen kívül rákérdeztem, milyen hatással voltak az említett módosítások a bérsszeszfőzdekre. Az interjú során 15 kérdést tettem fel, melyre készségesen válaszolt.

Molnár Sándor a köröstarcsai bérsszeszfőzdet 2008 óta, még a füzesgyarmati főzdet 2009 óta üzemelteti. A tulajdonossal bérleti szerződéses viszonyban vannak.

Már ezeket az éveket megelőzően, több mint 20 éve főzet pálinkát Köröstarcsán, így ismerte a tulajdonost, valamint a rendszert, de emellett több tényező is befolyásolta, hogy belefogjon ebbe a tevékenységbe. Egyrészt a korábbi munkahelyén az egyik szakfeladata volt a bér- és kereskedelmi szeszsfőzdek ellenőrzése és elszámoltatása. Nyugodtan kijelentette, hogy a működésükkel kapcsolatban teljes rálátással rendelkezett már a korábbi években is. Másrészt az általa üzemeltett szeszsfőzdek tulajdonosai más területen kezdtek el dolgozni, és a korábbi ismertség révén felajánlották az üzemeltetési lehetőséget számára. Nem utolsósorban az időszakos munkára tekintettel, családjának bevételi forrást jelent.

A kérdőíves vizsgálat során, sok személy úgy vélekedett a pálinkafőzésről, mint egy szakmáról. Az interjú során, rákérdeztünk, hogy az alany is így vélekedik-e. Ő a Vám- és Pénzügyőrségen eltöltött több mint 23 év alatt a szükséges elméleti és gyakorlati tudást megszerezte, emellett a felelős szeszsfőzde vezetői tanfolyamot elvégezte, ami nélkül, nem lehet bérsszeszfőzdet üzemeltetni. Véleménye szerint ugyancsak fontos elsajátítani a megfelelő szaktudást a pálinkafőzés és az azt megelőző tevékenységek területén (cefrekészítés), annak érdekében, hogy reális költségek mellett, minőségi terméket állítson elő az ember. Érdeklődtünk az iránt, mi a véleménye, hogy 2010-ben teret engedtek a maximum 100 liter űrtartalmú főzőüst magánbirtokban tartásáról. A törvény meghozatalával egyetért, mert biztosítja a demokráciában, a szabad lehetőséget bárki számára. Ennek ellenére a törvény végrehajtásával kapcsolatos rendeletet, jelenlegi állapotában nem tudja elfogadni, mert nincs bejelentési kötelezettségük a magánfőzőknek (2014 szeptember), a berendezések nincsenek nyilvántartva, így az azokon előállított mennyiség ellenőrzése elmarad. Továbbá kíváncsiak voltunk, mit gondol, mi lehetett az indoka a törvény megalkotásának. Saját véleménye szerint, egyik indok lehet az EU-ba való belépés. Az Unióhoz való csatlakozást követően a magyar jogszabályokat kötelesek kompatibilissá tenni az EU-s tagállamok jogszabályaival.

Tudomása szerint más tagállamokban a nemzeti italnak tekintendő termékeket – példaként említette Írországot, ahol a whisky-t, Németországot, ahol a sört – engedélyezik otthon előállítani. Viszont ezekben az országokban a magánfőzőket ellenőrzés alá vonják, tehát bejelentési kötelezettségük van.

Bár a szakmai tapasztalata meg van hozzá, az interjúalany nem próbálkozott az otthoni főzéssel. Véleménye szerint kis mennyiségben, minőségi pálinkát nem lehet ekkora főzőkészüléken előállítani, valamint a készülék használata a nyert párlat tekintetében nagyon költséges. Jobban megéri számára, ha a szeszfőzdében főzeti ki a kívánt cefrét, és ez által aromásabb, ízletesebb pálinkát kap. Az interjú alany 2 főt ismer, aki 2010 óta, mai napig legálisan főz otthon pálinkát. A kapott visszajelzések szerint, ezeknek az embereknek meg van hozzá a kellő szakmai érzéke, és jó minőségű párlatot állítanak elő. Ugyancsak 2 személyt ismer, akik bár megpróbálkoztak az otthoni magánfőzéssel, de a magas előállítási költség és az alacsonyabb minőségű produktum miatt felhagytak ezzel a tevékenységgel, és inkább a bérszeszfőzdek szolgáltatásait vették újra igénybe. Sok embertől hallotta, hogy vannak, akik a szakmai tudás hiányában hagynak fel a főzéssel, ezen kívül több helyen már balesetet is okozott a tapasztalat hiánya.

A magánfőzésen túl elbeszélgettünk a 2010-ben bevezetett adózási jogszabályról. A 43 hlf-ig megállapított 0 Ft adófizetési kötelezettséget elfogadja, és pozitívnak tartja. Ezen lehetőséget kihasználva több személy juthat, olcsóbb előállítási költség mellett kiváló minőségű termékhez. Az utóbbi éveket nézve, a bérszeszfőzdekben megjelent az a réteg, akik csak a 0 Ft-os adótétel megfizetése mellett tudja maga számára előállítani a családi szükségletet. Megemelkedett a bérfőzők száma, és megjelent egy olyan igényes fiatal réteg is, aki a gyümölcsből saját maga részére pálinkát állítat elő. Korábbi tapasztalata alapján, elmondta, hogy 15–20 évvel ezelőtt a pálinkafőzést túlnyomórészt bérfőzés keretében csak az idős korosztály művelte.

Már hetek, hónapok óta foglalkozik a média azzal a kérdéssel, hogy az EU 2011-ben kötelezettségsegési eljárást indított Magyarország ellen a bevezetett törvény miatt (2014 szeptember). Molnár Sándor véleménye szerint magát a törvényt meg kell tartani, ezáltal a legmagasabb jogi szinten biztosítani kell a lehetőséget, hogy bárki otthon állíthasson elő pálinkát. A törvényhez tartozó végrehajtási rendeletet viszont módosítani kell, az előállítási jogosultsággal kapcsolatban bejelentési, nyilvántartási, ellenőrzési és elszámoltatási kötelezettséget kell előírni, magát a készüléket hivatalos zár alatt kell tartani, ezáltal a visszaéléseket el lehet kerülni.

4.3. Interjú, a kereskedelmi szeszfőzde üzemeltetőivel

Kutatásunk során szükségszerűnek gondoltuk a témában kellő szakmai tudással és jártassággal rendelkező, nagyüzemben termelő személyek megkérdezését a bevezetett jogszabályokról és azok hatásairól. Egy kereskedelmi főzde üzemeltetőjével, és egy kereskedelmi főzde jövedéki ügyintézőjével vettük fel a kapcsolatot, akik megosztották velünk ismereteiket, tapasztalataikat, véleményüket.

Az egyik interjú alanyunk Tóth János volt a sarkadi Éden-tó szeszfőzde üzemeltetője. A másik megkérdezett, Kindli Péter a Pálinkaszolgáltató Kft. jövedéki ügyintézője volt. Nézőpontjuk hasonló volt, ezért a terjedelmi korlátokra hivatkozva jelen tanulmányban csak a Tóth Jánossal folytatott beszélgetés eredményeit közöljük. 17 kérdést állítottunk össze, amelyekre figyelmesen válaszolt. Már 26 éve foglalkozik bérfőzéssel, ennél fogva meg van a kellő tapasztalata, szaktudása a témával kapcsolatban. A kereskedelmi főzést 5 éve üzi.

Azért választotta ezt a szakmát, mert családalapítás folytán szeszfőzde közelébe került, ezáltal megtetszett számára a munka sokszínűsége, változatossága.

A szakmai tudás érdekében elvégezte a felelős szeszfőzde vezetői tanfolyamot, valamint pálinka bírálói tréningekre is járt. Részt vett üzemlátogatásokon, szakmai rendezvényeken, konferenciákon. A bér- és kereskedelmi szeszfőzdében kizárólag hagyományos kisüsti lepárlóberendezést alkalmaz, ugyanis ezt a készüléket preferálja. A beszélgetés során, rákérdeztünk milyen jogszabályváltozások hátráltatták, vagy juttatták előnyhöz a kereskedelmi főzés területén. Egyrészt folyamatosan megnehezíti az üzemeltetést, a jövedéki biztosíték magas összege, a szüntelenül emelkedő jövedéki adó, az ügyintéző, könyvvizsgáló költsége, mindemellett a számítógépes adatszolgáltatás és a nyilvántartások bonyolultsága.

Megemlítette, hogy hátrányosan érintette a házi pálinkafőzés engedélyezése. Miután megengedték a maximum 1 db 100 liter űrtartalmú főzőüst magánbirtokban tartását, valamivel visszaesett a kereskedelemi forgalmú pálinkák értékesített mennyisége, de ezt számszaki adatokkal nem tudta alátámasztani. A bérszeszfőzde szempontjából előnyhöz juttatta a 43 hlf-ig bevezetett 0 forint adófizetési kötelezettség, mivel ennek hatására jelentősen megnövekedett a bérfőzők száma az utóbbi 4 évben, viszont ez a jogszabály ugyancsak negatívan érintette a kereskedelmi főzés esetén. Érdeklődtünk az iránt, hogy véleménye szerint, mi indokolta a jövedéki termékekre vonatkozó adójogszabályok változását. Mivel a magánfőzésben meghatározott mennyiségig adómentessé tették a pálinka főzését, így teljesen korrektnek látja, hogy a bérszeszfőzésre is kiterjesztették. Szóvá tette, hogy a magánfőzés különösebben nem zavarja, meglátása szerint a régióban nagymértékben nem érezhető a bérfőzés területén. Ismerősei között van olyan, aki mai napig legálisan főz otthon pálinkát, viszont jó pár személyről tud, akik az időhiány, a hatalmas energia befektetés, a kétes minőség, és a hozzáértés hiánya miatt felhagyott ezzel a tevékenységgel. Meglátása szerint, pozitívumnak minősül a magánfőzés, a kisebb cefremennyiség szeparált lefőzhetősége miatt, ennek ellenére negatívan vélekedik a bejelentési kötelezettség hiányáról, ugyanis meggyőződése van arról, hogy illegális bérfőző tevékenységet folytatnak. Azzal, hogy engedélyezték az otthonfőzést, ellenőrizhetetlenné vált az előállított mennyiség, így az esetlegesen megmaradt, fenntartott jövedéki adó beszedhetetlenné vált. Az interjúalany elmondta, hogy megfelelő szakértelemmel és technológiai rendszeren, minden további nélkül elő lehet állítani jó minőségű pálinkát. Tóth János elve szerint, a pálinkafőzés nemhogy egy szakma, egy életforma is.

4.4. Magánfőzőkkel készített interjú

Kutatásunk kiterjedt azon személyekre, akik éltek azzal a lehetőséggel, hogy otthon főzzenek pálinkát. Személyes megkeresés után ketten vállalták, hogy válaszolnak kérdéseinkre, de azon feltétel mellett, hogy nem közölhetjük nevüket a tanulmányban, így az anonimitást biztosítottuk számukra. Már a magánfőzéssel felhagyott személlyel, valamint egy mai napig otthon főzővel beszélgettünk a 2010-ben bevezetett jogszabályváltozásokról és az általuk szerzett tapasztalatokról.

4.4.1. A magánfőzéssel már felhagyott illető válaszai

Az interjú során, szintén 17 kérdést tettünk fel a volt magánfőzőnek. Még 2010 előtt, néhány évben, amikor a termés engedte, kivitte cefréjét a bérszeszfőzdébe.

Fiatalabb korában nem foglalkozott ilyesmivel, csak 40 éves kora után kezdett érdeklődni a pálinkafőzés iránt. Ebben az évben nem főzette ki cefréjét, mert kis mennyiség jött össze, valamint állagát tekintve, meglehetősen „leveses” volt. Azért döntött 2010-ben úgy, hogy megpróbálkozik az otthoni párlat előállítással, mert érzett annyi tehetséget magában, hogy elkészítsen egy otthoni lepárlókészüléket, és azon keresztül pálinkát állítson elő. A berendezést saját maga állította össze, amelynek minden része réz alapanyagú. Két rézüst van összefordítva, az egyik 50 literes, a másik 30 liter űrtartalmú. Keverőtárcsa nélküli, emiatt csak levét tudott lefőzni. Mivel saját, otthoni készítésű géppel kívánta előállítani a párlatot, jogkövető emberként, kötelességének érezte bejelenteni készülékét a Nemzeti Adó- és Vámhivatalhoz. A kérvényben lerajzolta a berendezés minden részét, műszaki rajzot, képet készített róla, valamint részletesen leírta, milyen alapanyagokat használt fel hozzá. A kérelem benyújtása után, megkapta az engedélyt a NAV-tól, hogy otthon főzhessen. Érdeklődtünk aziránt, hogy elvégzett-e valamilyen iskolát, vagy tanfolyamot a témával kapcsolatban. Az interjúalany nem vett részt semmilyen képzésen, az elméleti tudást, és a gyakorlati tapasztalatot könyvből, internetről közeli, távoli ismerősöktől tanulta el. A könyv, valamint az internetes oldalak címére már nem emlékezett, a személyes forrásainak nevét pedig nem kívánta közölni. Rákérdeztünk, milyen alapanyagból főzött általában otthon pálinkát. Többnyire különféle gyümölccsel próbálkozott, mivel azzal kísérletezett, melyikből lenne a legjobb párlat, valamint annak is a függvénye volt, hogy éppen mikor, és mi termett meg a kertjében. Az egyik nyáron eperből és cseresznyéből is igyekezett színvonalas párlatot készíteni, ősszel, szilvával és körtével is megpróbálkozott. A minőséget helyezte előtérbe, nem pedig a mennyiséget.

Meggyőződése arról, hogy jó pálinkát, csak jó cefréből lehet előállítani, így nagy figyelmet fordított a cefrézés lezajlására. Említettük neki, hogy a kérdőív kitöltők véleménye szerint, a magánfőző berendezések robbanásveszélyesek. Az érintett elmondta, miszerint az ő berendezése közvetlen tüzelésű, így ebben az esetben nem áll fenn a robbanás esélye. A duplafalú, gőzzel melegített üstöknél történhet ilyen eset, mivel azok nyomás alatt vannak. Tehát, ha a magánfőző a biztonságosabb, közvetlen tüzelésű lepárló berendezést alkalmazza, nem kell tartania a robbanástól. Az interjúztatás során eljutottunk ahhoz a kérdéshez, hogy

miért hagyott fel az otthoni főzéssel. Egyrészt saját tapasztalata alapján, egyértelműen kijelentette, hogy nem tudta azt a minőséget produkálni, amit nagy tételben a bérbeszefőzdeben előállítanak. Másrészt a költségek magasak voltak az előállított termék mennyiségéhez képest, ezen kívül tetemes időt fordított rá, hogy az elvárt színvonalat megüsse. Ezen tényezők figyelembe vételével, úgy döntött, inkább felhagy ezzel a tevékenységgel. Meglátása szerint a törvény meghozatala pozitív, ugyanis akinek van ideje, szakmai tapasztalata, gyakorlata, megfelelő berendezése, az nyugodtan csinálja. Jó pár embert ismer, akik otthon főznek, de meglátása és tájékozottsága szerint, az ismerős magánfőzők gyári gépeik rosszabb minőségű párlatot állítanak elő, mint az általa használt saját készítésű lepárló berendezés. Tudomása szerint, ezek a személyek azért nem adják fel, mert a befektetett pénzösszeget, amit a készülékre költöttek, nem akarják kárba veszni.

4.4.2. Magánfőzéssel még foglalkozó személy interjúja

A következő interjúalany 2010 óta foglalkozik magánfőzéssel. Az anonimitást számára is biztosítani kellett. Az interjú során 16 kérdést tettünk fel neki. Az interjúalany azért döntött az otthoni főzés mellett, mert korábban a bérbeszefőzés keretében előállított pálinka mennyiségével és minőségével nem volt megelégedve, így a bevezetett jogszabályváltozással lehetősége nyílt arra, hogy elsajátítsa az elméleti tudást és gyakorlati tapasztalatokat szerezzen ezen a téren. Egyrészt szabadidős tevékenységként kezdte el magánfőzést, másrészt elmondása szerint mindig is érdeklődött ez iránt a téma iránt. Nem járt pálinkafőzéssel kapcsolatos tanfolyamra, nem vett részt hasonló képzésen, viszont jövőbeli tevékenységében szerepel egy hivatalos papír megszerzése. Internetről, ismerősöktől tanulta meg a tevékenységet. Jelenleg egy gyárilag vásárolt egylépcsős főzőkészüléke van. Nem bíz az otthon készített lepárló berendezésekben, ezért döntött úgy, nagyobb értékben vásárol egy biztonságosabb készüléket. A beszélgetés során megemléztük neki, hogy sok bérbeszefőző azon a véleményen van, miszerint ezek a gépek robbanásveszélyesek. Meglátása szerint nem jelent kockázatot, ha megfelelő odafigyeléssel, és hozzáértéssel kezelik. Hallott ő is arról az esetről, mikor felrobbant valaki berendezése, de véleménye szerint a figyelmetlenség okozta.

Rákérdeztünk, hogy milyen gyümölcsökből állított már elő pálinkát. Számára az a fontos, hogy minél jobb, aromásabb párlatot kapjon, így sokféle gyümölccsel próbálkozott. Már főzött szilvát, szőlőt, törkölyt, körtét, barackot, kökényt, birsalmát, almát, csipkebogyót, meggyet. Meggyőződése, hogy egy otthoni készüléken is lehet ugyanolyan minőségű pálinkát lefőzni, sőt akár jobbat is, viszont ennek elengedhetetlen feltétele a szakmai tudás. Álláspontja szerint, jobban megéri, ha otthon főz, ugyanis kisebb üstje van, mint az átlag bérbeszefőzdeben, így kisebb mennyiséget tud kifőzni, valamint nem kell más cefréjével összeönteni. Időnként volt rá példa, hogy költségesebb volt az előállítás, mintha kivitte volna a szeszefőzdebe, ellenben ez nem volt számára befolyásoló tényező. Az interjúalany a 2010-ben bevezetett jogszabályt teljes mértékben pozitívnak véli, és a jövőben is otthon kívánja kifőzni cefréjét. Elmondta viszont, hogy tart attól, hogy ebben a

formában nem maradnak szabályok (2014 szeptember). Ha a jövőben a magánfőzőket is ellenőrzés alá vonják, nem hagyja fel a tevékenységgel, és saját készülékét bejelenteni a NAV-hoz. Elmondása szerint a befektetett pénzbeli ráfordítások túl magasak ahhoz, hogy egyszerűen felhagyjon vele. Végezetül megkérdeztük, hogy véleménye szerint a pálinkafőzés szakmának minősül-e. Egyes esetekben a pálinkafőzést szakmának nevezné, ahol olyan méretű és pontosságú lejáró-készülékek vannak, amelyekhez magas szintű hozzáértés szükséges.

5. Összegzés

Az eddigi kutatásunk során kapott információkból azt a következtetést vonhatjuk le, hogy a jogszabályváltozások következtében pozitívumok és negatívumok is megállapíthatók. A hipotézisek vizsgálata:

- 1.) A korábbi évekhez viszonyítva a jó minőségű gyümölcsből készült pálinka előállítása iránti kedv tradicionálisan megváltozott a 0 forintos adótétel figyelembevételével. Tehát ez a megállapítás igaznak minősült.
- 2.) Negatívumként tudjuk megállapítani, hogy a magánszeszfőzdekben alkalmazott szeszfőző berendezések, és az azokon előállított pálinka költsége magas, és nem minden esetben elégítik ki a főzők által elvárt minőségnek. Ezen kívül számszeri adatokat nem tudunk felmutatni amellet a megállapítás mellett, hogy az otthoni pálinkafőző készülékek száma milyen mértékben nőtt meg, mivel erről hivatalos nyilvántartás még nincsen (2014 szeptember).
- 3.) A szakmai tudás, a magas költségek és a nem megfelelő minőségű pálinka miatt az otthonfőzetők kedve alábbhagyott. Ez a feltételezésünk beigazolódott.
- 4.) A bérfőzetők nem főzetnék ki cefréjüket, ha az meghaladná a 43 hlf-ot, és utána adót kellene fizetni. Ez a hipotézisünk nem igazolódott be teljes mértékig, ugyanis a válaszadók csupán 51%-a nem főzetné ki a fent említett esetben a cefréjét, a megkérdezettek 49%-a viszont igen.
- 5.) A következő hipotézisünk, miszerint a bérszeszfőzde szolgáltatását leginkább az idősebb, 45 év feletti bérfőzetők veszik igénybe, beigazolódott. A megkérdezettek 73%-a tartozott ebbe a korosztályba.

Irodalomjegyzék

- Balázs G. (1998): *A magyar pálinka*. Aula Kiadó, Budapest.
- Balázs G. (2004): *Pálinka a hungarikum*. Állami Nyomda Rt. Kiadó, Budapest.
- Békési Z., Csarnai E. (2010): *Házi pálinkafőzés*. Mezőgazda Kiadó, Budapest.
- Békési Z., Pándi F. (2005): *Pálinkafőzés*. Mezőgazda Kiadó, Budapest.
- Gál J. (2003): *A környezeti piac közép- és kelet-európai trendjei*. Disszertáció /PhD/ BMGE, Budapest.
- Gál J. (2008): *A vöröshagyma vizsgálatának néhány érdekessége és hatása Makóra*. 50. Jubileumi Georgikon Napok Konferencia, Keszthely, 2008.09.25–26. konferencia cd
- Horváth Gy. (2004): *A kérdőíves módszer*. Műszaki könyvkiadó, Budapest.

- Illés S. (2007) Polgármesteri szemmel a turizmusról és a migrációról. *Comitatus*, 17 (10), 50–66.
net.jogtar.hu <http://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=A0300127.TV> (2014.09.10.)
net.jogtar.hu <http://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=A0400008.PM> (2014.09.10.)
Panyik G.-né (2013): *Ágyas pálinka és likőr készítése*. Cser Kiadó, Budapest.
Szabó S.-né (2012): *Gyümölcspálinka-főzés*. FVM Vidékfejlesztési és Szaktanácsadási Intézet, Budapest.